

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Курганский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени  
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования

«Курганский государственный университет»  
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»

УТВЕРЖДАЮ:



Врио ректора,

первый проректор КГУ

/Т.Р. Змызгова /

« 30 » 06 2023 г.

Программа  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе высшего образования –  
программе бакалавриата

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Направленность:

**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**


Формы обучения: очная, заочная

Курган 2023


Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с учебными планами по программе 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Направленность: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции утвержденными:

- для очной формы обучения «30» июня 2023 года;
- для заочной формы обучения «30» июня 2023 года;

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на заседании кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства» «23» июня 2023 года  
протокол № 10.

Программу государственной итоговой аттестации составил  
Заведующий кафедрой «Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»  Л.А. Морозова

Согласовано:

Член методического совета Университета  Н.А. Субботина

Начальник учебно-методического отдела  А.У. Есембекова

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) выпускника проводится в соответствии с п. 2.7. федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и Положением о проведении государственной итоговой аттестации студентов, обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным ученым советом университета 27 февраля 2015 г. (далее – Положение).

Для проведения ГИА формируются государственные экзаменационные комиссии (далее – ГЭК).

ГИА проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и их готовности к выполнению профессиональных задач.

ГИА включает в себя:

– выполнение и защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

ГИА выпускников очной формы обучения проводится на 4 курсе в 8 семестре, заочной формы обучения – на 5 курсе 10 семестре.

Общий объем ГИА составляет 9 зачетных единиц (6 недель, 324 академических часа).

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

В соответствии с направленностью данной образовательной программы выпускник в основном готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая деятельность;
- организационно-управленческая деятельность.
- научно-исследовательская деятельность.

### **2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению профессиональных задач в соответствии с направленностью образовательной программы и видами профессиональной деятельности:

#### **Производственно-технологическая деятельность:**

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;

- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

**Организационно-управленческая деятельность:**

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Научно-исследовательская деятельность:**

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и приложений.

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Реализация компетентного подхода в соответствии с ФГОС ВО предусматривает, что выпускник в ходе государственной итоговой аттестации показывает уровень своей квалификации с учетом следующих компетенций:

Код компетенции	Компетенция	Планируемые результаты обучения	Этап проверки: ВКР
Универсальные компетенции			
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации; Уметь: соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности; Владеть: навыками системного подхода для решения поставленных задач;	+

УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: принципы формирования задач в рамках поставленной цели; Уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели; Владеть: навыками оптимального решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	+
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знать: принципы организации работы в команде; Уметь: осуществлять социальное взаимодействие; Владеть: навыками реализации своей роли в команде	+
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать: правила коммуникации в устной и письменной формах; Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах); Владеть: навыками деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	+
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: межкультурное разнообразие общества; Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; Владеть: навыками коммуникации с учетом межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	+
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать: тайм-менеджмент и принципы самообразования; Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития; Владеть: навыками выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	+
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: условия для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности; Владеть: навыками поддержки должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения	Знать: правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности; Уметь: поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; Владеть: навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	+

	устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Знает: основные законы и закономерности функционирования экономики, необходимые для решения профессиональных задач; Умеет: использовать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития и применяет знания при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности; Владеет: навыками решения задач в экономике и организации предприятия, методами оценивания рисков, инструментами для управления финансами в различных областях жизнедеятельности.	+
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Знать: права и обязанности человека и гражданина, основы законодательства РФ и правового поведения; Уметь: анализировать факторы, способствующие коррупционному поведению, коррупционным проявлениям, а также противодействовать им; Владеть: методами поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов, направленных на противодействие коррупции в области профессиональной деятельности.	+
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>			
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности Уметь: применять информационно-коммуникационные технологии при решении задач профессиональной деятельности Владеть: основными приемами обработки информации для решения задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий	+
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Знать: нормативные правовые акты и требования по оформлению специальной документации в профессиональной деятельности Уметь: использовать нормативно-правовые знания в профессиональной деятельности Владеть: навыками анализа нормативных правовых актов, регулирующих отношения в профессиональной деятельности	+

ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Знать: приёмы создания безопасных условий труда, выявления и устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов; Уметь: создавать безопасные условия труда, выявлять и устранять проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов Владеть: навыками создания безопасных условий труда, выявления и устранения проблем, нарушающих безопасность выполнения производственных процессов.	+
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Знать: современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии возделывания, хранения и первичной переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: современными технологиями хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	+
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Знать: классические и современные методов исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: использовать классические и современные методы исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: классическими и современными методами исследования в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	+
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Знать: базовые знания экономики в профессиональной деятельности; Уметь: применять базовые знания экономики в профессиональной деятельности и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности; Владеть: базовыми знаниями экономики в профессиональной деятельности и методами расчета экономической эффективности в профессиональной деятельности.	+
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Знать: принципы работы современных информационных технологий; Уметь: использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности; Владеть: навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.	+



Профессиональные компетенции			
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства	Знать: технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства; Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства; Владеть: способами реализации технологии производства, хранения и переработки продукции животноводства.	+
ПК-2	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства	Знать: технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства; Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства; Владеть: способами реализации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства.	+
ПК-3	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Уметь: использовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; Владеть: методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	+
ПК-4	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: устройство и принцип работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; Владеть: приемами эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья.	+
ПК-5	Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов	Знать: технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов; Уметь: реализовывать технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов; Владеть: способами реализации технологии производства, хранения и переработки рыбы и гидробионтов.	+
ПК-6	Способен участвовать в разработке технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: основы разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: разрабатывать технологические программы и планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: методами разработки технологических программ и планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	+

ПК-7	Способен применять современные методы научных исследований в определении показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Знать: современные методы научных исследований в определении качества и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов переработки; Уметь: применять современные методы научных исследований в определении качества и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов переработки; Владеть: современными методами научных исследований в определении качества и безопасности сельскохозяйственной продукции и продуктов переработки.	+
------	--	---	---

## 4. ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

### 4.1. Общие требования к ВКР

Видом выпускной квалификационной работы является – выпускная квалификационная работа.

ВКР носит практическую направленность в соответствии с направленностью подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и должна представлять собой законченную разработку на заданную тему.

ВКР может основываться на обобщении выполненных выпускником курсовых работ и проектов.

### 4.2. Выбор и утверждение темы ВКР

Тематика ВКР разрабатывается кафедрой «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства» в соответствии с ООП с учетом видов профессиональной деятельности выпускников. Перечень тем ВКР доводится до сведения выпускников не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Обучающийся может предложить свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Закрепление темы за обучающимся осуществляется на основании личного заявления, обучающегося на имя заведующего выпускающей кафедрой.

Заявления обучающихся об утверждении темы ВКР рассматриваются на заседании кафедры не позднее чем за неделю до начала преддипломной практики или периода выполнения квалификационной работы.

Утверждение обучающимся тем ВКР оформляется приказом ректора университета не позднее чем за неделю до окончания преддипломной практики.

### 4.3. Организация работы обучающегося при подготовке ВКР

Для подготовки ВКР обучающемуся (нескольким обучающимся, выполняющим ВКР совместно) назначаются из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, или специалистов иных организаций, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, руководитель ВКР и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке ВКР. В случае если руководитель ВКР не является работающим на постоянной основе работником университета, в обязатель-

ном порядке назначается консультант по ВКР из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры.

Руководитель обязан осуществлять руководство ВКР, в том числе:

- оказывать консультационную помощь обучающемуся в определении окончательной темы ВКР;
- разработать задание ВКР. Задание оформляется в двух экземплярах и хранится до защиты ВКР: один экземпляр – у руководителя, второй – у обучающегося;
- оказывать консультационную помощь обучающемуся в подборе литературы и фактического материала;
- содействовать в выборе методики исследования (разработки);
- осуществлять систематический контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с планом и графиком ее выполнения, полнотой и качеством разработки ее разделов;
- информировать заведующего кафедрой в случае несоблюдения обучающимся графика выполнения ВКР;
- давать квалифицированные рекомендации по содержанию ВКР;
- подготовить отзыв руководителя.

Консультант обязан:

- оказывать консультационную помощь обучающемуся в выборе методики исследования, в подборе литературы и фактического материала;
- давать квалифицированные рекомендации по содержанию отдельных разделов ВКР;
- подтвердить своей подписью на титульном листе работы (пояснительной записки) и в двух экземплярах задания выполнение обучающимся отдельных разделов ВКР.

В случае если руководитель ВКР не является работающим на постоянной основе работником университета, консультант, назначенный из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры, обязан:

- совместно с руководителем осуществлять систематический контроль за ходом выполнения ВКР в соответствии с планом и графиком ее выполнения;
- информировать заведующего кафедрой о несоблюдении обучающимся графика выполнения ВКР.

#### **4.4. Требования к оформлению и содержанию ВКР**

Структура, содержание и объем ВКР определяются заданием, оформленным по установленной форме.

Рекомендуемые объемы основных разделов и структуру ВКР, а также требования к ее оформлению устанавливаются методическими указаниями к выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **5.5. Порядок представления ВКР к защите**

Обучающийся обязан представить окончательный вариант ВКР руково-

дителю не менее чем за 10 дней до назначенной даты защиты ВКР.

Руководитель дает письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР, в котором оценивает соответствие работы выданному заданию, степень самостоятельности обучающегося при выполнении ВКР, уровень подготовленности (сформированности требуемых стандартом и образовательной программой компетенций) обучающегося, выявленный в процессе работы над ВКР, проверяет ВКР и подписывает титульный лист работы и задания, рекомендуя ВКР к защите перед экзаменационной комиссией.

Если руководитель не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, то он обосновывает свое мнение в отзыве. Основаниями для не допуска руководителем обучающегося к защите являются:

- несоответствие работы выданному заданию;
- неполнота, низкое качество, грубые ошибки в разработке отдельных разделов;
- выявленная руководителем несамостоятельность обучающегося при выполнении работы.

Руководитель должен представить свой отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися руководитель дает отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР.

ВКР, подписанная руководителем, на электронном и бумажном носителях вместе с отзывом руководителя, или не допущенная руководителем ВКР вместе с отрицательным отзывом руководителя, представляется обучающимся не позднее, чем за 7 дней до начала защит ВКР заведующему выпускающей кафедрой.

Обучающийся, не представивший в установленный ВКР с отзывом руководителя, не допускается к защите и отчисляется из университета как не прошедший государственную итоговую аттестацию с выдачей ему справки об обучении в университете установленного образца.

Заведующий выпускающей кафедрой принимает окончательное решение о допуске обучающегося к защите ВКР перед государственной экзаменационной комиссией и подписывает титульный лист работы.

Заведующий кафедрой может своим распоряжением организовать на кафедре предварительное слушание обучающихся по результатам выполненных работ.

Заведующий кафедрой в обязательном порядке выносит на заседание кафедры рассмотрение ВКР обучающегося в случаях, если:

- руководитель ВКР дал отрицательный отзыв и (или) не считает возможным допустить работу к защите;
- заведующий выпускающей кафедрой или лицо, его заменяющее, считает невозможным квалифицировать представленные материалы как ВКР, которая может быть представлена к защите.

На заседании кафедры должен присутствовать руководитель ВКР. Обучающийся должен быть должным образом и своевременно проинформирован о времени и месте проведения заседания.

Решение кафедры о допуске или не допуске ВКР к защите является окончательным.

В случае принятия кафедрой решения о несоответствии представленной работы требованиям, предъявляемым к ВКР, и не допуске ее к защите выписка из протокола заседания кафедры передается в деканат института, а также по просьбе обучающегося выдается ему на руки. Руководитель института на основании решения кафедры представляет обучающегося к отчислению из университета, как не прошедшего государственную итоговую аттестацию с выдачей ему справки об обучении в университете установленного образца.

Текст ВКР в обязательном порядке проверяется на объём заимствования.

Порядок проверки на объём заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомерных заимствований устанавливается соответствующим регламентом университета.

Ответственное лицо выпускающей кафедры не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты выпускной квалификационной работы обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями).

Перед защитой ВКР указанная работа, отзыв руководителя, рецензия (рецензии) и заключение руководителя ВКР о неправомерном заимствовании (при наличии) передается выпускающей кафедрой секретарю государственной экзаменационной комиссии.

На заседание государственной экзаменационной комиссии выносятся ВКР, допущенная кафедрой к защите.

## **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **5.1. Процедура оценивания результатов защиты ВКР**

Оценивание результатов защиты ВКР осуществляется путем оценивания уровня освоения соответствующих компетенций и определения окончательной оценки.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются путем голосования членов государственной экзаменационной комиссии

По результатам голосования работе выставляется итоговая оценка по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты защиты выпускной квалификационной работы объявляются в день его проведения после оформления протоколов заседания экзаменационной комиссии.

### **5.2. Полный фонд оценочных средств**

Перечень тем выпускных квалификационных работ, описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания содержится в учебно-методическом комплексе государственной итоговой аттестации образовательной программы.

## **6. РЕКОМЕНДАЦИИ ВЫПУСКНИКАМ ПО ПОДГОТОВКЕ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

При выполнении ВКР рекомендуется соблюдать ритмичность работы и согласовывать законченные разделы с руководителем с целью обеспечения соответствия требованиям содержания и задания на ВКР.

При оформлении ВКР следует придерживаться требований к оформлению, указанных в методических указаниях к выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В период подготовки к процедуре защиты ВКР выпускникам рекомендуется составить текст доклада, учитывая установленные временные ограничения на доклад и согласовать его с руководителем.

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

а) основная литература:

1. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 443 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/468327>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, Н.Л. Борисенко. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 60 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных практикум / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 176 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615364>
4. Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 512 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/365510>
5. Ганина В.И., Борисова Л.А., Морозова В.В. Производственный контроль молочной продукции: учебник. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 248 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа. URL: <http://znanium.com/catalog/product/417109>
6. Журавская Н.К., Гутник Б.Е., Журавская Н.А. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов: учебник. – М.: Колос, 1999. – 176 с.
7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения: учебник [Электронный ресурс] / Бессонова Л.П., Антипова Л.В. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 592 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/447373>

8. Миколайчик И.Н., Морозова Л.А., Ильтяков А.В., Прянишников В.В. Технологические основы переработки мяса: учебное пособие. – Курган: изд-во Курганской ГСХА, 2016. – 365 с.
9. Оборудование перерабатывающих производств: учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 363 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502137>
10. Организация производства и предпринимательство в АПК: учебник / М.П. Тушканов, Л.Д. Черевко, Л.Б. Винничек и др. – Под ред. М.П. Тушканова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 270 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/520105>
11. Основы ветеринарии: учебник / ред. Т. Е. Бурделев. – М.: Колос, 1978. – 432 с.
12. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 104 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415521>
13. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова. – под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА-М, 2017. – 143 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/548511>
14. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии). – М.: НИЦ Инфра-М, 2012. – 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/227413>
15. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 456 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/328426>
16. Сертификация: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.Н. Ланцева, О.Г. Грачева, О.А. Городок и др. – Новосибирск: Новосиб. гос. аграр. ун-т., 2012. – 87 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516000>
17. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 600 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/753450>
18. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь и [др.]. – М.: КолосС, 2004. – 455 с.
19. Технология мукомольного производства: учебное пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 180 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/545212>
20. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. – Новосибирск: Золотой колос, 2015. – 340 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/614908>

21. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321752>
22. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Долганова, С.А. Мижужева, С.О. Газиева. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/321752>
23. Холодильная технология пищевых продуктов. Биохимические и физико-химические основы: учебник для вузов [Электронный ресурс] / В.Е. Куцакова, А.В. Бараненко, Т.Е. Бурова. – СПб.: ГИОРД, 2011. – Т. 3. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/310124>
24. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Н. Ефремова, Е.А. Карпачева. – Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. – 148 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/615277>
25. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. – М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/500197>
26. Шалыгина А.М., Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник. – М.: КолосС, 2004. – 199 с.

в) периодические издания:

1. <http://www.foodprom.ru> – пищевая промышленность;
2. <http://meatind.ru> – мясная индустрия;
3. <http://www.meat-milk.ru/meat> – мясной ряд;
4. <http://www.meatbranch.com/> – мясные технологии;
5. <https://moloprom.ru/> – молочная промышленность;
6. <https://khlebprod.ru/> – хлебопродукты.

г) электронные ресурсы

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – <https://e.lanbook.com>.
2. Электронно-библиотечная система электронно-библиотечная система Znanium – <http://znanium.com>.
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru>.



**Аннотация к программе  
государственной итоговой аттестации**

образовательной программе высшего образования –  
программе бакалавриата

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

Направленность:

**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Трудоемкость: 9 зачетных единиц (324 академических часа)

Семестр: 8 (очная форма обучения), 10 (заочная форма обучения)

Форма государственной итоговой аттестации:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

**Содержание программы государственной итоговой аттестации:**

Характеристика профессиональной деятельности выпускника, планируемые результаты обучения, описание процедур проведения государственной итоговой аттестации, фонд оценочных средств, рекомендации выпускникам по подготовке к государственной итоговой аттестации, перечень рекомендуемой литературы и ресурсов сети интернет.

**ЛИСТ**  
**регистрации изменений (дополнений) в программу**  
**государственной итоговой аттестации по образовательной программе**  
**направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки**  
**сельскохозяйственной продукции**

**Направленность:**  
**Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

**Изменения / дополнения в программу**  
**на 20 \_\_\_ / 20 \_\_\_ учебный год:**

---

---

---

---

---

---

Изменения утверждены на заседании кафедры « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.,  
Протокол № \_\_\_

Заведующий кафедрой  
Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства \_\_\_\_\_ « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**Изменения / дополнения в программу**  
**на 20 \_\_\_ / 20 \_\_\_ учебный год:**

---

---

---

---

---

---

Изменения утверждены на заседании кафедры « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.,  
Протокол № \_\_\_

Заведующий кафедрой  
Технологии хранения и переработки  
продуктов животноводства \_\_\_\_\_ « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.